

Dal più bell'appezzamento dei nostri vigneti, chiamato da generazioni di contadini "Campo del Guardiano", nasce questa selezione di Orvieto Classico Superiore, che si affina per diversi mesi in bottiglie coricate in una cavità nel tufo sotto un bosco di castagni. La complessità degli aromi e la freschezza del frutto restano intatti con il passare degli anni, dimostrando la sua sorprendente capacità di invecchiamento.

Classificazione:

Orvieto Classico Superiore D.O.C

Vigneto:

Campo del Guardiano

Terreno:

Origine sedimentaria e argilloso

Esposizione E-NE

Collinare altezza 260 ml s.l.m.

Vitigni:

Procanico 50%

Grechetto 30%

Verdello, Drupeggio, Malvasia 20%

Rese:

Uva ql.80 ad ettaro

Vinificazione:

Pressatura soffice delle uve intere

Fermentazione a temperatura costante (20°) per 20 giorni in acciaio inox

Affinamento:

18 mesi in bottiglie coricate in una grotta di tufo

Prima annata prodotta: 1989

Note degustative:

Il colore paglierino intenso con nitida nota verde; presenta il naso di notevole profondità e raffinatezza, ricercato e continuo; in bocca è setoso, la fibra si allunga sorretta da una struttura piena, vibrante e persistente.

Abbinamenti:

Con piatti in cui non conta solo la forza ma anche la finezza, ricette della migliore tradizione umbra a base di carni bianche e pollame.



Campo del Guardiano Orvieto Classico Superiore